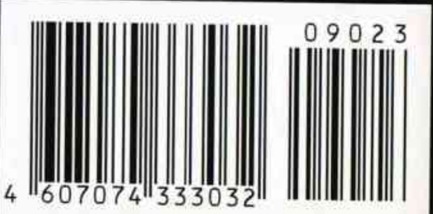








Изысканная, королевская, совершенная так говорят гурманы о французской кухне. Сами же французы с давних пор любят хорошо покушать, а хороших поваров считают поэтами.

В нашем выпуске мы подобрали рецепты классических блюд этой кухни.

Вы найдете: паштеты из рыбы, жульены, салаты-коктейли с морепродуктами, запеченные овощи и мидии, салаты со спаржей и грибами, классический суп буйабесс и суп с уткой, вторые блюда из овощей, курицы и рыбы. На сладкое пирог с клюквой и яблоками, круассаны, крем-брюле и творожные десерты.

Кухни народов мира

Франция

scanned by Reina



специальный выпуск **Лучшие рецепты** наших читателей



Паштет из семги

300 г семги, 100 г шпината, 50 мл сливок, 50 г сметаны, 50 мл белого вина, 50 г сливочного масла, специи.
Соус: 50 г спаржи, 50 г майонеза, 30 г дижонской горчицы.

Семгу отварить с добавлением белого вина и специй. Отделить филе от костей и взбить в блендере со сливочным маслом и сливками до образования однородной массы.
Шпинат обжарить на сливочном масле, добавить сметану и специи, тушить 7-10 минут.
Форму застелить пищевой пленкой, выложить часть рыбного паштета, затем шпинат, на него – оставшийся рыбный паштет. Убрать в холодильник на 1-1,5 часа.
Приготовить соус: спаржу отварить, взбить в блендере вместе с майонезом и дижонской горчицей.
Выложить паштет на тарелки, рядом налить соус.



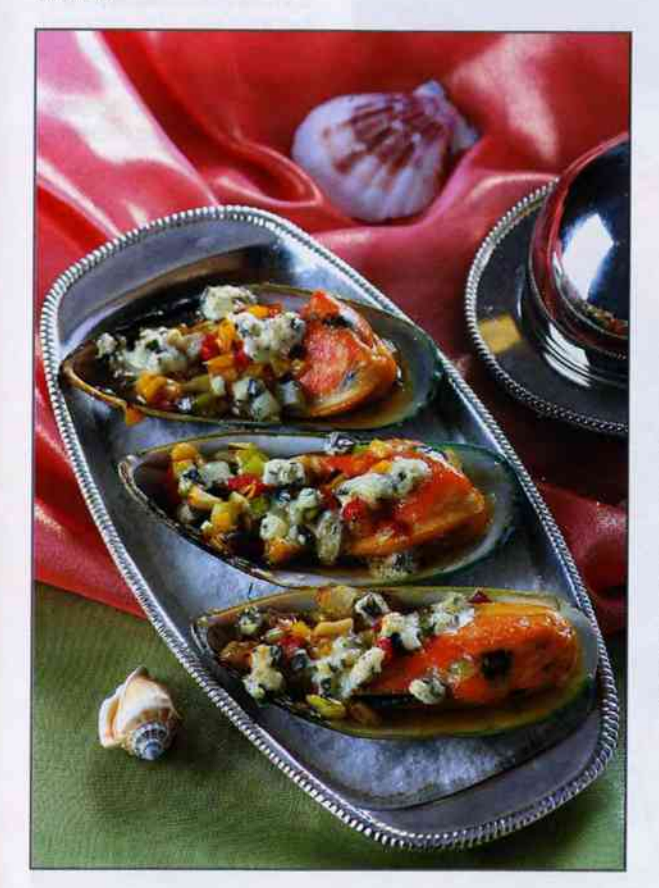
Рыбный жульен

5-10 королевских креветок, 150 г филе рыбы, 1 болгарский перец, 50 г спаржи, 50 г моркови, 1 бутон гвоздики, 1 долька чеснока, сливочное масло, соль, белый молотый перец, сок лимона, бульон, прованские травы.

Креветки обжарить на сливочном масле с добавлением чеснока и гвоздики, вынуть, очистить.
В этом же масле обжарить рыбу (предварительно посолить, поперчить, сбрызнуть соком лимона) с двух сторон до золотистой корочки. Вынуть.
Болгарский перец нарезать соломкой, спаржу – небольшими кусочками, морковь – половинками кружочков. Обжарить все 2-3 минуты в масле, оставшемся от жаренья рыбы, добавить креветки и рыбное филе, залить бульоном (количество – по вкусу) и проварить 5-10 минут. В конце приготовления добавить по желанию прованские травы.

Мидии киви с овощами

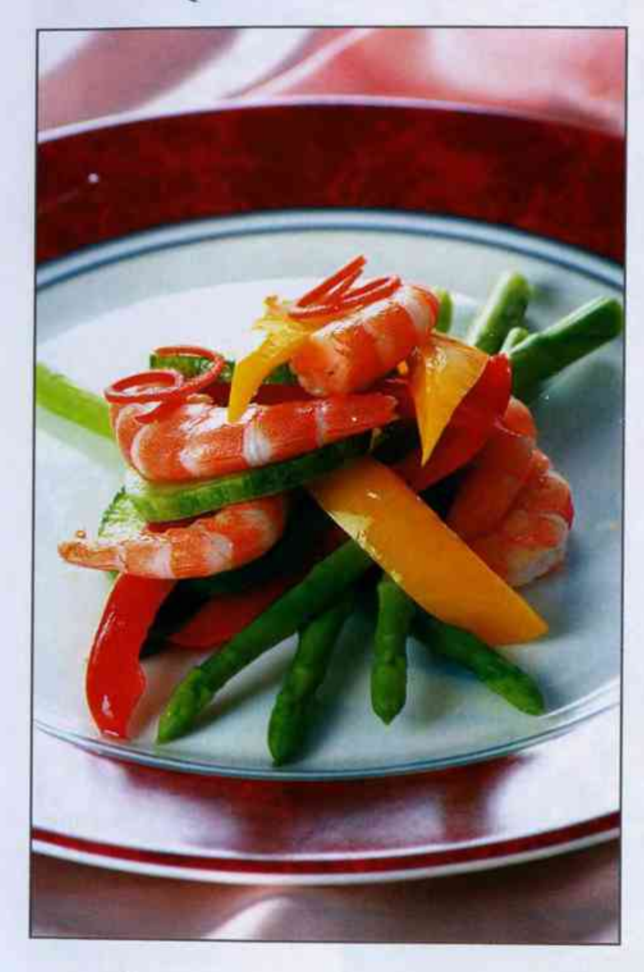
3 мидии киви, 50 г помидоров, 50 г грибов, 50 г цуккини, 30 г болгарского перца, 2 ст.ложки белого столового вина, 30 г сыра, 30 г сливочного масла, сок лимона, соль, специи.



Мидии промыть, подрезать мускул и вынуть из раковины, сбрызнуть соком лимона.
Помидоры, цуккини, болгарский перец и грибы нарезать мелкими кубиками, обжарить до готовности на сливочном масле с добавлением белого вина и специй. В конце приготовления добавить мидии.
На противень насыпать соль, выложить раковины от мидий, в них поместить обжаренные овощи с моллюсками, сверху посыпать нарезанным мелкими кубиками сыром.
Запекать в духовке при 180° С 5-10 минут.

Перед приготовлением замороженные очищенные мидии нужно разморозить на нижней полке холодильника или в холодной воде, затем тщательно промыть. Мидии в ракушках отваривают в течение 5-6 минут в воде с пряностями или вине, пока створки не раскроются. При приготовлении этого изысканного продукта не нужно добавлять много пряностей и специй – они забьют нежный вкус моллюска.

Коктейль со спаржей



150 г спаржи, 300 г коралловых креветок, 2 болгарских перца «светофор», 2 ст.ложки оливкового масла.
Заправка: 1/2 ч.ложки винного уксуса, 1 ч.ложка сока лайма, 50 г оливкового масла, белый молотый перец, соль.

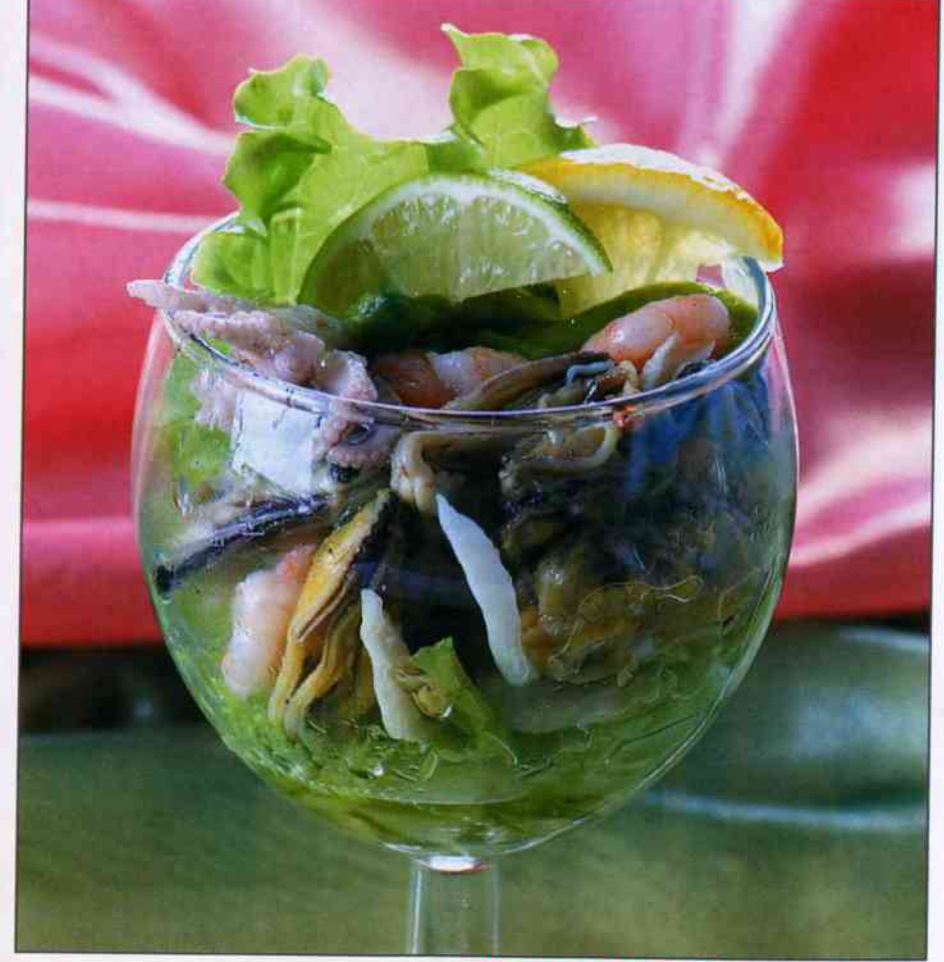
Спаржу отварить в подсоленной воде 3-5 минут.
Креветки отварить в подсоленной воде, очистить. Болгарский перец нарезать тонкими дольками, обжарить на оливковом масле 3-4 минуты. Соединить подготовленные продукты, полить заправкой, перемешать.
Приготовление заправки: соединить уксус и сок лимона, добавить соль и молотый перец, растереть. Продолжая растирать, ввести тонкой струйкой масло и хорошо размешать.

Покупая спаржу, выбирайте упругие, не вялые, побеги с плотными верхушками. Хранение ухудшает вкус спаржи, поэтому готовить ее лучше сразу после покупки. Но при необходимости ее можно хранить около недели в холодильнике, немного подрезав снизу, как цветы, и поставив в стакан с водой. Спаржу следует варить в такой посуде, чтобы пучок побегов располагался вертикально, стебель при этом находится в воде, а кисточка готовится на пару. Воды берется небольшое количество, чтобы вкус не ушел в бульон. При варке добавляют только соль и немного сахара, все остальные специи «убьют» вкус этого овоща. Из спаржи готовят первые блюда, различные гарниры и даже десерты.

Морской коктейль

На 2-3 порции: 300 г креветок, 200 г кальмаров, 100 г мидий, 100 г осьминогов.
Маринад: 30 г оливкового масла, 10 г винного уксуса, 10 г сока лимона, смесь перцев - на кончике ножа.

Морепродукты отварить 1-2 минуты.
Приготовить маринад: растереть сок лимона, винный уксус и смесь перцев, добавить оливковое масло, хорошо перемешать.
Залить морской коктейль маринадом, выложить в бокалы и подавать с долькой лимона или лайма.



Спаржа с рыбным паштетом



150 г спаржи, 1 болгарский перец, 5 помидоров черри, 4-5 салатных листьев, соль, оливковое масло.
Соус: по 1/2 стакана красного вина и воды, 2/3 стакана сахара, 1 ч.ложка муки.
Паштет: 100 г разной речной рыбы, 10 г черствого белого хлеба, 25 г сливочного масла, 1/2 желтка, 1 белок, соль, черный молотый перец, мускатный орех, тимьян, майонез - по вкусу; для бульона: по 1/4 стакана воды и белого вина, 1/2 мелкой луковицы, 1/4 мелкой моркови, 2-3 горошины черного перца, соль.

Приготовить соус: вино смешать с водой, вскипятить, добавить разведенную в воде муку, сахар и варить на слабом огне до загустения. Спаржу промыть, срезать острым ножом кожицу от верхушки к корешку, поместить в кипящую подсоленную воду и варить 20 минут. Затем спаржу вынуть, дать стечь воде.
Приготовить паштет: воду смешать с вином, добавить мелко нарезанный лук и морковь, горошины перца, посолить по вкусу и варить на слабом огне 15-20 минут. затем в получившийся бульон положить подготовленную рыбу, варить 15-20 минут. Кости вынуть, мякоть измельчить.
Черствый хлеб залить 1 ст.ложкой воды и прокипятить, посолить, заправить пряностями по вкусу. Соединить рыбу с хлебом, добавить размягченное сливочное масло, желток, взбитый белок, хорошо вымесить. Выложить получившуюся массу в форму, смазанную маслом, и запекать в духовке на водяной бане 40-50 минут. Вынуть из формы, охладить.
Болгарский перец нарезать соломкой, черри разрезать пополам, обжарить вместе на оливковом масле 1-2 минуты, в конце добавить спаржу, прогреть.
Готовый паштет нарезать ломтиками, смешать с теплыми овощами и полить соусом.

Жареный камамбер с персиками



1 упаковка сыра камамбер, 50 г лука-порея, 50 г помидоров черри, 50 г болгарского перца, 50 г консервированных персиков, 3 ст.ложки белого вина, французский багет, оливковое масло, соль, прованские травы.

Багет нарезать ломтиками толщиной 1-1,5 см, смазать оливковым маслом и обжарить.
Лук-порей нарезать колечками, болгарский перец – соломкой, помидоры черри разрезать пополам. Обжарить овощи в оливковом масле 1-2 минуты, добавить консервированные персики и влить вино. Тушить еще 5 минут, довести соус до вкуса, добавив соль и прованские травы.
Камамбер крупно нарезать, обжарить на масле 2-3 минуты.
На тарелку выложить кусочек багета, обжаренный камамбер, рядом овощи, полить соусом, получившемся при тушении овощей.



Салат из куриной печени

150 г куриной печени,
по 75 г брокколи
и цветной капусты,
50 г шампиньонов,
30 г маслин,
20 г лука-порея,
сливочное масло,
2 ст.ложки красного
вина, соль.
Заправка: 1/4 стакана
оливкового масла,
1 ч.ложка винного
уксуса, 1 ч.ложка
горчицы, соль, свежемолотый черный перец.

Куриную печень обжарить на сливочном масле, влить вино и тушить 3-4 минуты.
Шампиньоны, брокколи и цветную капусту отварить в подсоленной воде, капусту разделить на соцветия. Маслины разрезать пополам, лук-порей нашинковать кольцами. Соединить подготовленные продукты, заправить соусом.
Приготовление заправки: горчицу, соль и уксус растереть до образования однородной массы, поперчить и, непрерывно помешивая, влить масло. Взбить.

Салат с инжиром

2 плода инжира,
100 г осьминогов,
100 г мидий киви,
1 плод авокадо,
1/2 стручка болгарского перца,
30 г сливочного масла, белый молотый перец, соль, 1 ст.ложка сока лимона.

Осьминогов и мидии промыть, сбрызнуть соком лимона и обжарить 2-3 минуты в сливочном масле, приправить белым перцем и солью.
Болгарский перец и авокадо нарезать соломкой, инжир дольками. Соединить все с теплыми морепродуктами, выложить на тарелку.
Салат можно сбрызнуть соком лимона и оливковым маслом.



Салат с крабами и грибами



2 средние картофелины, 1 красный болгарский перец, 150 г спаржевой фасоли, 100 г ветчины, 150 г консервированных крабов, 50 г консервированных шампиньонов, 50 г оливкового масла, 3 ст.ложки лимонного сока, соль, молотый перец, листья шалфея.

Картофель отварить, очистить, нарезать тонкими ломтиками. Спаржевую фасоль отварить в подсоленной воде, нарезать кусочками длинной 3-4 см.
Болгарский перец обжарить целиком на растительном масле по 2-3 минуты с каждой стороны, остудить, почистить и нарезать соломкой.
Ветчину и грибы нарезать тонкими пластинками, крабовое мясо кусочками.
Соединить подготовленные продукты и заправить оливковым маслом, смешанным с лимонным соком, приправить специями, украсить свежими листьями шалфея.

Салат с тунцом и овощами

150 г консервированного тунца, 200 г молодого картофеля, 150 г спаржевой фасоли, 1 красный сладкий перец, 2 яйца, 40 г листового салата, 20 г маслин.
Заправка: 50 г оливкового масла, 1/2 ч.ложки винного уксуса, 1/2 ч.ложки горчицы, соль, молотый перец по вкусу.

Приготовить заправку: оливковое масло взбить с уксусом и горчицей, приправить специями, перемешать.
Картофель отварить, очистить и нарезать дольками. Спаржевую фасоль отварить в кипящей подсоленной воде 3-4 минуты. Болгарский перец нарезать соломкой, маслины разрезать на половинки. Салатные листья промыть, обсушить и нарвать руками на небольшие кусочки, смешать с картофелем, болгарским перцем, маслинами, фасолью и тунцом. Заправить соусом. Выложить салат на тарелку, украсить дольками вареных яиц.



Салат из цветной капусты

300 г цветной капусты, 2 стручка болгарского перца, 1 средняя свекла, 1 чайная ложка 9 %-ного уксуса, 50 г оливкового масла, соль, черный молотый перец.

Свеклу отварить, очистить, нарезать тонкими половинками кружочков, болгарский перец нашинковать соломкой.
Цветную капусту разделить на соцветия, опустить их в кипящую подсоленную воду и варить 4-5 минут.
Соединить подготовленные овощи, залить заправкой, тщательно перемешать и дать салату настояться 30-40 минут.
Приготовление заправки: смешать оливковое масло с уксусом, добавить по вкусу черный молотый перец и соль.





«По-то-фё»

300 г говядины, 200 г грудинки, 100 г мозговых косточек, 100 г моркови, 80 г репы, 50 г лука-порея, 30 г сельдерея, 200 г капусты, 1 бутон гвоздики, 1 луковица, 1,5 л воды, 15 г соли; вареная вермишель.

В кастрюлю положить мясо, косточки, завернутые в марлю, и соль. Залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, оставить на слабом огне.
Луковицу разрезать пополам, слегка поджарить на сковороде, воткнуть в нее бутон гвоздики. Морковь, сельдерей, репу, лук-порей и капусту вымыть и очистить, положить вместе с луковицей в марлю, поместить в кипящий бульон.
Варить до готовности 2-2,5 часа, затем тщательно снять с бульона жир, при необходимости досолить, овощи вынуть.
Бульон очень горячим разлить по тарелкам с вареной вермишелью. Овощи выложить на блюдо, мясо подавать отдельно очень горячим.
К «По-то-фё» обычно подают крупную соль, маринованные огурцы, хрен и горчицу

Суп из утиной грудки с овощами



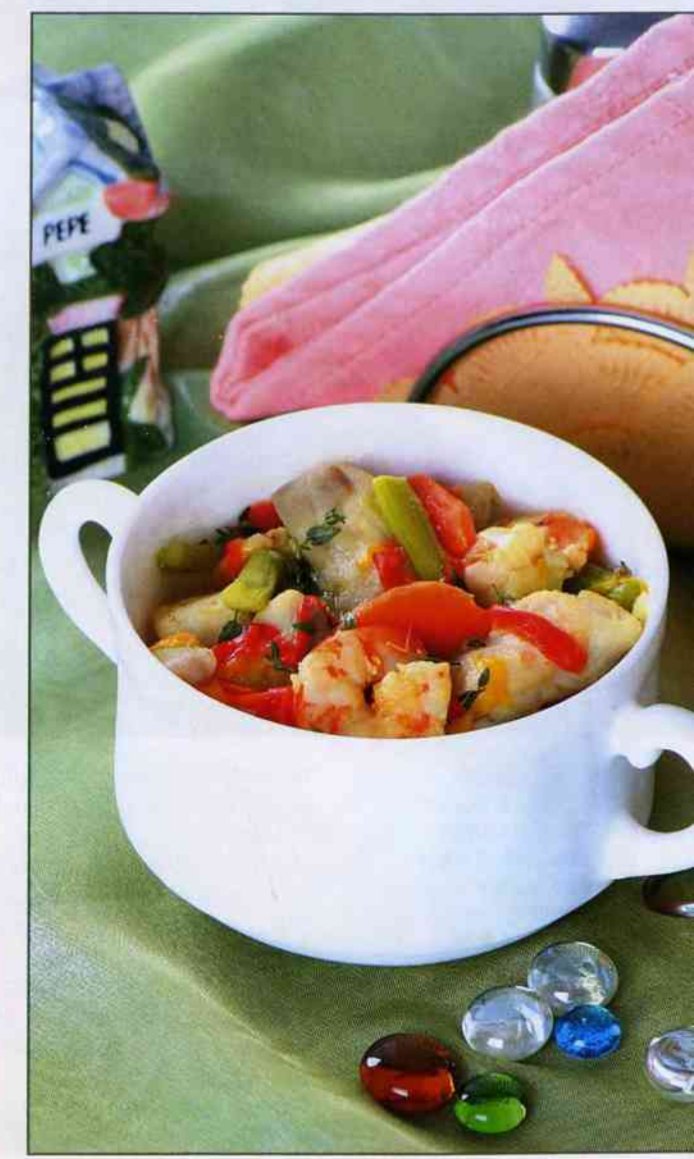
1 утиная грудка,
200 г белых грибов (или шампиньонов),
100 г лука-порея,
150 г помидоров,
1 ст.ложка муки,
сливочное масло,
прованские травы,
соль, черный молотый перец, бульон.

Утиную грудку обжарить на сливочном масле с добавлением прованских трав до образования золотистой корочки. Вынуть грудку.
Лук-порей нарезать кольцами, грибы и помидоры ломтиками, положить в соус, оставшийся от приготовления утки, и обжаривать 3-4 минуты.
Утиную грудку нарезать кусочками и положить к овощам, залить бульоном и томить на слабом огне 30-40 минут, посолив и поперчив по вкусу.
Муку обжарить в 1 ст.ложке сливочного масла, влить 2-3 ст.ложки воды, вскипятить, перелить смесь в суп. Довести до кипения, проварить 2-3 минуты и подавать.

Буйабесс

1 кг разной морской рыбы, 1 луковица, 1 помидор, 1 стебель тимьяна, 2-3 стебля петрушки, 1-2 дольки чеснока, 1 лавровый лист, 2-3 ст.ложки оливкового масла, 1-2 ст.ложки сухого белого вина, соль, белый молотый перец, хлеб.

Рыбу почистить, отрезать головы, хвосты и плавники, тушки нарезать кусками. Помидор нарезать ломтиками, петрушку и тимьян порубить (немного петрушки оставить для подачи), чеснок потолочь.
Лук нашинковать тонкими кольцами, обжарить в оливковом масле до золотистого цвета, добавить помидор, зелень, чеснок и лавровый лист, потушить 2-3 минуты.
Положить хвосты, головы и плавники, посолить по вкусу и добавить столько воды, чтобы раба была полностью покрыта. На сильном огне довести до кипения, варить 7-8 минут.
Затем положить куски рыбы и варить еще 7 минут.
Снять суп с огня, влить вино, поперчить и потомить на слабом огне 5 минут.
Рыбу вынуть, бульон процедить, разлить в тарелки, положить в него обжаренные кусочки хлеба и посыпать петрушкой. Рыбу подавать отдельно.



Форель с белыми грибами



1 филе форели, 200 г свежих белых грибов, 2-3 мелкие луковицы, 2 ст.ложки сливочного масла, 2 ст.ложки растительного масла, 80 мл белого сухого вина, 120 г сметаны, 1 ст.ложка сока лимона, соль, молотый перец, зелень.

Филе форели посолить, поперчить, скатать в трубочку и перевязать нитью. Готовить рыбу на пару 7-8 минут.

Лук нашинковать тонкими кольцами, обжарить до прозрачности на сливочном масле, влить вино, выпаривать на сильном огне 3-4 минуты, затем добавить сметану и томить на слабом огне, пока соус не уменьшится в объеме вдвое. Затем посолить, поперчить, добавить сок лимона.

Грибы нарезать ломтиками, обжарить на растительном масле.

С филе снять нить, выложить его на тарелку, рядом уложить грибы, полить соусом, украсить зеленью.

Рыба с овощами

500 г филе трески, 2 моркови, 3-4 картофелины, 50 г лука-порея, 1 стручок болгарского перца, 2-3 веточки тимьяна, соль, белый молотый перец, 1/2 стакана сливок, 50 мл белого сухого вина, сок лимона.

Картофель и морковь отварить в подсоленной воде, почистить, нарезать кружочками. Болгарский перец нарезать мелкими кубиками, лук-порей – колечками. Рыбное филе промыть, нарезать кусками толщиной 3-4 см, сбрызнуть соком лимона, приправить солью и перцем.

Форму для запекания выстелить фольгой, выложить овощи, куски рыбы, добавить вино и сливки, накрыть фольгой. Томить в духовке при 180° С 15-20 минут. Выложить на тарелку овощи с рыбой и украсить тимьяном.





Лосось под соусом дор-блю

200 г лосося,
100 г моркови,
100 г цветной капусты, 100 г грибов,
50 г сыра дор-блю,
150 г шпината,
100 мл сливок,
сливочное масло,
соль, молотый перец,
прованские травы,
50 мл белого вина.

Шпинат обжарить на сливочном масле, добавить соль, молотый перец, прованские травы, влить сливки и поварить 5-10 минут на слабом огне, чтобы сливки выпарились.
Цветную капусту и морковь отварить до готовности в подсоленной воде, капусту разобрать на соцветия, морковь нарезать кружочками.
Грибы нарезать дольками и обжарить на сливочном масле. Положить кусочки рыбы, цветную капусту, морковь и обжаривать 5 минут. Добавить сливки, вино и нарезанный мелкими кубиками сыр, поварить 3-5 минут, приправить специями.
Выложить на тарелку шпинат, сверху уложить рыбу с овощами и соусом.

Лосось с овощами

300 г филе лосося,
1 ст.ложка сока лимона, соль, белый молотый перец,
2 ст.ложки растительного масла,
100 г цуккини,
2 дольки чеснока,
100 г томатов,
100 г грибов,
2 картофелины,
50 г лука-порея,
тимьян.

Вымыть и обсушить филе лосося, сбрызнуть соком лимона, посолить, поперчить.
Цуккини, томаты и грибы нарезать мелкими кубиками, чеснок пропустить через пресс.
Картофель отварить, нарезать крупными кубиками.
На сливочном масле 1-2 минуты обжарить цуккини, добавить чеснок, томаты, грибы, тимьян, посолить, поперчить и тушить 5-10 минут.
В конце приготовления добавить картофель и проварить 1-2 минуты.
Рыбу обжарить на сливочном масле с двух сторон до готовности.
Выложить овощи на тарелку, сверху положить рыбу и полить соусом, оставшимся от приготовления овощей.



Медальоны под икорным соусом



300 г телятины (вырезка),
100 г бекона,
1/2 стакана 20 %-ных сливок, 30 г красной икры, 1 ст.ложка муки, соль, специи, растительное масло для жаренья.

Мясо нарезать ломтиками толщиной 1-1,5 см, придать им округлую форму, приправить солью и специями. Обернуть мясо полосками бекона, скрепить шпажками, обжарить на растительном масле с двух сторон до образования золотистой корочки.
Довести мясо до готовности в духовке, нагретой до 180° С, переложить на тарелки, полить соусом. Подавать с печеными или свежими овощами.
Приготовление соуса: сливочное масло растопить в сотейнике, обжарить в нем муку, влить сливки, добавить икру и специи. Непрерывно помешивая, довести до кипения и поварить 2-3 минуты на слабом огне, пока соус не загустеет.

Печень по-версальски

200 г куриной печени, 150 г шампиньонов, 50 г лука-порея, 50 г болгарского перца, 100 мл красного вина, 1 ст.ложка сахара, прованские травы, оливковое масло, соль.

Шампиньоны нарезать ломтиками, лук-порей – колечками, болгарский перец – соломкой, обжарить все на оливковом масле с добавлением прованских трав.
Печень нарезать кусочками, обжарить на оливковом масле до полуготовности, влить вино, посолить и тушить до готовности. Переложить печень к овощам и прогреть.
В вино, оставшееся от тушения печени, добавить сахар, прованские травы (по вкусу) и выпаривать на слабом огне 4-5 минут.
Выложить на блюдо печень с овощами, полить винным соусом.



Кок-а-вин



1 курица, 50 г сливочного масла, 30 г растительного масла, 3 луковицы, 300 г спаржевой фасоли, 2-3 дольки чеснока, 2 стакана красного вина, 2-3 веточки тимьяна, 1 ст.ложка муки, соль, молотый перец по вкусу.

Курицу разрезать на 4 части, обжарить в смеси сливочного и растительного масла в кастрюле с толстым дном.
Затем мясо вынуть, а в кастрюле обжарить до мягкости нарезанный полукольцами лук и измельченный чеснок. Вновь положить обжаренного цыпленка, присыпать мукой, добавить веточки тимьяна, перемешать. Влить красное вино, приправить специями и потушить на слабом огне 35-40 минут, до готовности курицы. Мясо вынуть и держать в теплом месте, а соусу дать выкипеть наполовину, добавить спаржевую фасоль и тушить 5-10 минут.
На прогретое блюдо выложить фасоль, сверху куски курицы, полить соусом.

Курица с виноградом

1 цыпленок (или небольшая курица),
200 мл красного вина,
250 г винограда,
50 г сахара, соль, молотый перец, сливочное масло.

Цыпленка разрезать на порционные куски, посолить, поперчить, обжарить на сливочном масле до образования золотистой корочки.
Добавить виноград и вино, тушить 10-15 минут, до готовности цыпленка.
Выложить цыпленка с виноградом на блюдо, а в оставшийся соус добавить сахар и выпаривать 5-10 минут. Получившимся соусом полить курицу.



Фрикасе из белых грибов в каравае

500 г белых грибов, 200 г помидоров, 2-3 дольки чеснока, 30 г сливочного масла, 30 г оливкового масла, 1/ 2 пучка петрушки, 1/2 стакана 33 %-ных сливок, соль, молотый перец по вкусу, каравай круглого хлеба (докторская булка).



Грибы промыть, обсушить, нарезать тонкими дольками. Измельчить чеснок и зелень петрушки. Помидоры надрезать, опустить в кипящую воду на 2-3 минуты, снять кожицу, мякоть измельчить. Разогреть в сотейнике растительное масло, положить нарезанные грибы и жарить на сильном огне, помешивая, пока они не подрумянятся. Добавить мякоть помидоров, посолить, поперчить. Тушить 15-20 минут на слабом огне. Затем добавить чеснок и петрушку, влить сливки и тушить еще 4-5 минут. Срезать верхушку у хлеба. Из оставшейся части удалить мякиш. Растопить сливочное масло и обильно пропитать нижнюю часть хлеба. Прогреть хлеб в духовке при 200° С 5-10 минут. Готовое фрикасе переложить в каравай и сразу подавать на стол.

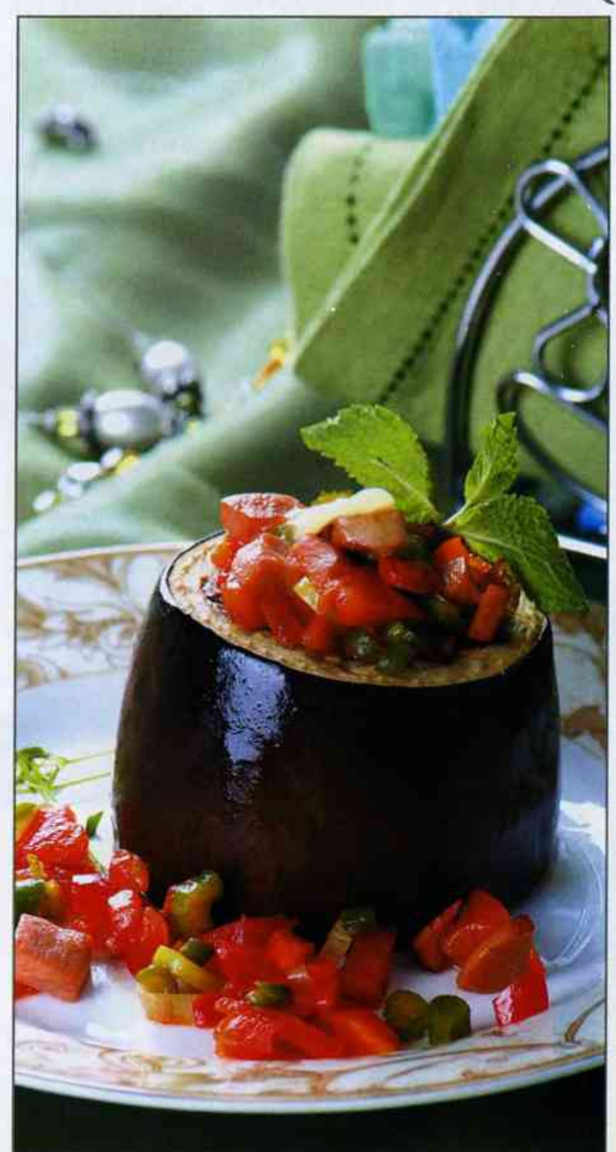
Картофель запеченный

6 картофелин,
50 г помидоров,
30 г зелени,
150 г креветок,
100 г сливочного сыра,
30 г сыра твердых сортов, соль, молотый перец, сок лимона,
1 луковица.

Картофель хорошо почистить щеточкой, посолить, завернуть каждую картофелину в фольгу и запекать в духовке при 180° С около 1 часа.
Луковицу, помидоры и отварные креветки (оставить 6 штук целыми) мелко нарезать, смешать с рубленой зеленью и сливочным сыром, добавить сок лимона, посолить, поперчить.
Достать картофель из фольги, сделать на каждой крестообразный надрез и раскрыть. В углубление поместить сырную массу, посыпать тертым твердым сыром и положить креветку.
Запекать в духовке еще 5 минут.



Фаршированные баклажаны



1 баклажан,
1-2 помидора,
1 болгарский перец,
30 г лука-порея,
1-2 дольки чеснока, 100 г ветчины,
50 г растительного масла,
50 г сливочного масла, соль, молотый перец по вкусу.

Нарезать баклажан кружками толщиной 3-4 см, приправить специями. Обжарить на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета, аккуратно с помощью ложки вынуть мякоть.
Помидоры, болгарский перец, лук-порей, ветчину и мякоть баклажана нарезать мелкими кубиками и обжарить на растительном масле до готовности, в конце жаренья добавить чеснок и специи.
Нафаршировать баклажаны приготовленной начинкой, сверху положить кусочек сливочного масла и поставить в духовку, нагретую до 180° С, на 10-15 минут.

Кабачки, фаршированные творогом



1-2 кабачка,
200 г творога,
2 ст.ложки сметаны, зелень, 2 яйца,
50 г сыра камамбер, соль, молотый перец по вкусу,
30 г оливкового масла.

Кабачки нарезать кружками толщиной 2-3 см, вынуть сердцевину. Уложить на противень, хорошо смазанный оливковым маслом.
Взбить творог со сметаной и яйцами, добавить по вкусу измельченную зелень, приправить специями. Нафаршировать полученной массой кабачки, сверху выложить ломтик сыра. Запекать в духовке при 180° С 10-15 минут.



Бретонский пирог с клюквой и яблоками

100 г сливочного масла, 150 г сахара, 4 куриных желтка, 150 г муки, 1 стакан клюквы, 1 крупное яблоко, растительное масло, сахарная пудра.

Размягченное масло взбить с сахаром, добавить желтки и продолжать взбивать до получения густой однородной массы. Всыпать муку и замесить тесто. Добавить клюкву и ломтики яблока, хорошо перемешать.
Выложить тесто в смазанную маслом форму, поставить в холодильник на 1-1,5 часа, затем выпекать в духовке при 180° С 30-40 минут.
Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

Быстрые круассаны

250 г слоеного теста,
мука,
джем,
сахарная пудра.

Раскатать тесто в пласт толщиной 3 мм, разрезать вдоль на 3 равные полоски, каждую полоску разрезать на треугольники.
На широкую часть кусочков теста положить по 1 ст.ложке джема и скатать рогалики, придать им форму месяца. Переложить рогалики на присыпанный мукой противень, поставить в духовку, нагретую до 200° С, на 5-7 минут, затем температуру убавить до 180° С и выпекать еще 10-15 минут.
Готовые круассаны посыпать сахарной пудрой.



Творожно-шоколадное желе

250 г творога, 100 г сметаны, 10 г желатина, 50 г сахара, 10 г ванильного сахара, 2 ст.ложки какао или растопленного шоколада.

Желатин залить 15 ст.ложками холодной кипяченой воды, оставить на 30 минут для набухания, затем распустить на водяной бане.
Творог смешать со сметаной и сахаром, добавить ванильный сахар и желатин. Взбить миксером до получения воздушной однородной массы. Разделить творожную массу на 2 части, к одной подмешать какао или шоколад. Разлить в формочки белую массу, убрать в холодильник на 1-2 часа, затем сверху налить слой шоколадной массы, вновь убрать желе в холодильник на 1-2 часа. Таким образом можно сделать разноцветное многослойное желе. Готовое желе выложить из формочек, украсить тертым шоколадом.



Парфе с печеньем «Жозефин»



2 стакана 33 %-ных сливок, 4 желтка, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана воды, 1/2 ч.ложки ванильного сахара, 100 г песочного печенья, 1/ 2 стакана грецких орехов, 50 г шоколада, 3 ст.ложки коньяка.

Смешать яйца, сахар и воду, поставить на водяную баню и взбивать венчиком, пока смесь не загустеет. Охладить.
Отдельно взбить сливки и смешать их с охлажденным кремом. Всыпать ванильный сахар и измельченные орехи, тщательно перемешать. Выложить парфе в формы, прослаивая пропитанным коньяком печеньем, накрыть пищевой пленкой и заморозить. При подаче посыпать десерт крошкой шоколада и измельченными орехами.

Вишневый крем-брюле

На 4 порции: 2 стакана молока, 1-2 палочки корицы, 1/2 ч.ложки лимонной цедры, 1/2 ч.ложки ванильного сахара, 3 желтка, 1,5 ст.ложки муки, 1 стакан сахара, 200 г вишневого джема.



Стакан молока смешать с корицей, лимонной цедрой и ванильным сахаром, поставить на огонь и довести до кипения. Убавить огонь до минимального и варить еще 2-3 минуты. Половину оставшегося молока взбить с желтками, а другую половину с мукой.

Процедить пряное молоко в сотейник и, быстро помешивая, добавить молоко с желтками и мукой. Всыпать половину сахара, поставить на слабый огонь и варить, постоянно помешивая, пока крем не загустеет. Разложить по креманкам вишневый джем, сверху выложить крем и поставить остужаться. Оставшийся сахар всыпать в сотейник и, помешивая, держать на слабом огне, пока он не расплавится и не приобретет золотистый цвет. Аккуратно разлить карамель поверх крема и оставить на 5-7 минут затвердеть. Украсить десерт дольками свежих фруктов.

В номере:

Паштет из семги стр. 3
Рыбный жульен стр. 4
Мидии киви с овощами стр. 5
Коктейль со спаржей стр. 6
Морской коктейль стр. 7
Спаржа с рыбным паштетом стр. 8
Жареный камамбер с персиками стр. 9
Салат из куриной печени стр. 10
Салат с инжиром стр. 11
Салат с крабами и грибами стр. 12
Салат с тунцом и овощами стр. 13
Салат из цветной капусты стр. 14
«По-то-фё» стр. 15
Суп из утиной грудки с овощами стр. 16
Буйабесс стр. 17
Форель с белыми грибами стр. 18
Рыба с овощами стр. 19
Лосось под соусом дор-блю стр. 20
Лосось с овощами стр. 21
Медальоны под икорным соусом стр. 22
Печень по-версальски стр. 23
Кок-а-вин стр. 24
Курица с виноградом стр. 25
Фрикасе из белых грибов в каравае стр. 26
Картофель запеченный стр. 27
Фаршированные баклажаны стр. 28
Кабачки, фаршированные творогом стр. 29
Бретонский пирог с клюквой и яблоками стр. 30
Быстрые круассаны стр. 31
Творожно-шоколадное желе стр. 32
Парфе с печеньем «Жозефин» стр. 33
Вишневый крем-брюле стр. 34

Кухни народов мира

Франция

Специальный выпуск газеты **«Лучшие рецепты наших читателей»** декабрь, 2009 г

Главный редактор Елена РУФАНОВА
Телефон (831) 432-98-16
e-mail: e.rufanova@gmi.ru

Учредитель ООО «Слог»
Издатель ЗАО «Издательство «Газетный мир»
Адрес издателя и редакции: 603126, Н.Новгород, ул. Родионова, 192, корп.1.
www.gmi.ru
Рекламное агентство
тел. (831) 434-88-20
факс (831) 434-88-22
e-mail: reclama@gmi.ru

За достоверность рекламной информации ответственность несет рекламодатель.

Служба продаж
телефоны: (831)275-98-68, 275-97-53, 275-97-54
e-mail: sales@gmi.ru
Служба экспедирования и перевозок
телефон (831) 434-90-44
e-mail: dostavka@gmi.ru

Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-26812 от 29 декабря 2006 г

Подписано в печать 2 декабря 2009 г. в 16 часов (по графику - в 16 часов)

Дата выхода в свет 21 декабря 2009 г.

Тираж 32433.
Заказ №09-4201.

Цена договорная
Отпечатано в ОАО «Полиграфический комплекс «Пушкинская площадь», 109548, г. Москва, ул. Шоссейная, дом. 4 Д

Дизайн: Алексей ВИНОКУРОВ
Фото: Евгений СОБОЛЬ, Елена РУФАНОВА.

Повара: Евгений КУВШИНОВ, шеф-повар Марина ПАРШИНА.